

# TEST

## Billige franske kartofler er helt perfekte

Skal der knasende franske kartofler på bordet, for eksempel til en omgang såkaldte jyde-nachos, er det ikke ligegyldigt, hvilke man køber. Prisen siger dog ikke meget i sig selv.



### Rema 1000 – Saltede franske kartofler

**Købt i:** Rema 1000  
**Pris:** 10,50 kr.  
**Indhold:** 250 g  
**Kilopris:** 42,00 kr.



**Michael René:** »De er lidt blege i farven. De er godt salte og har en fin sødme. Har en fin brændt tone. Smager fedt på den lækre måde«.

**Runa Pihlmann:** »De lugter af rigtige chips. Bliver hængende godt i munden og sidder fast i tænderne på den gode måde. De smager af kartofler, så jeg er ikke tvivl om, hvad de er lavet af. Det er favoritten«.

### Lay's – Salted

**Købt i:** Meny  
**Pris:** 29,50 kr.  
**Indhold:** 175 g  
**Kilopris:** 168,57 kr.



**Michael René:** »De smager godt. Er fint saltet, men det varierer lidt fra chips til chips. De bliver hængende lidt i tænderne«.

**Runa Pihlmann:** »De er meget bleggule. De har en fin duft, ikke noget, som stikker ud. De vil gå godt til en flæskesteg«.

### Taffel Original – Rigtige franske kartofler

**Købt i:** Rema 1000  
**Pris:** 10,00 kr.  
**Indhold:** 175 g  
**Kilopris:** 57,14 kr.



**Michael René:** »Der lader til at være skræl på, og de har fine mørke kanter. Dufter ikke af olie. Lidt mere salt end flere af de andre«.

**Runa Pihlmann:** »De er godt krøllede, og det er godt – så får man dobbelt crunch. De dufter ikke af noget som helst. De mangler noget salt, og det går ud over smagen. Men de er fint nuancerede i smagen«.

lyden er helt unik«, siger lektor i fødevidenskab Michael René, da snakken falder på den særlige knasende lyd, der høres, når man spiser franske kartofler.

Han har sammen med sin meddommer, madredaktør på Aller Media Runa Pihlmann, smagt sig igennem seks udgaver af franske kartofler – dvs. tynde, sprøde kartoffelchips udelukkende smagt til med salt.

Og i Runa Pihlmanns verden har franske kartofler og deres knasende lyd en særlig plads.

»Det er lyden af fredag«, siger hun.

Det er nemlig noget, der gerne kommer på bordet en fredag aften – måske sammen med en gin-tonic – eller f.eks. til jul sammen med flæskestegen og den brune sovs.

### Så der er dømt jyde-nachos

»Jeg kommer fra Vestjylland, så der er dømt jyde-nachos«, siger hun og henviser til det begreb, som madbloggeren Malou Rotvel Pagh, også kendt som Klidmoste, opfandt i 2014 i forbindelse med omtalen af en skål sprøde kartoffelchips serveret sammen med en fed brun sovs.

Men når man sætter en pose franske kartofler på bordet – uanset om det er fredag

eller ej, eller om der skal sovs til – så bør man ikke bare købe den første den bedste pose, man støder på. Der er nemlig markant forskel på, hvor godt de smager.

Således smager nogle for eksempel mere af kartoffel end andre, ligesom der er forskel på den følelse, de giver i munden. Og så er der stor forskel på smagen af den olie, de tynde kartoffelskiver er friteret i.

### Flotte chips smager af sur olie

Prisen siger heller ikke noget om kvaliteten, må de to testdommere konstatere – i hvert fald ikke hvis man regner med, at det dyreste produkt må være det bedste. Således er de økologiske kartoffelchips af mærket Grøn Balance, købt i Meny, nemlig både de dyreste og de dårligste, vurderer dommerne. Også selv om det ellers er dem, der ser mest indbydende ud, når de ligger i skålen:

»Det ser varieret ud. Der er nogle, der er mørke, og nogle, der er lyse. De krøller og bobler – alt muligt spændende. Der sker noget«, siger Runa Pihlmann forventningsfuldt, da hun kigger på dem.

Men desværre lever de økologiske chips overhovedet ikke op til deres flotte udseende. De er lidt for hårde i det, og så smager de for meget af en olie, der både synes sur og bitter.

»Der er meget bid i dem. Men jeg synes, de smager enormt meget af olie. Og olien,

den river«, mener Runa Pihlmann om de økologiske chips fra Meny.

### Smager fedt på den lækre måde

Anderledes gode er de saltede franske kartofler af Rema 1000's eget mærke. Således er testens næstbilligste chips de absolut bedste, og dommerne sender topkarakteren seks tjektegn og titlen som testvinder efter dem. Her er der tale om chips, hvor oliesmagen binder det hele godt sammen, ligesom de er fint saltet.

»Den smager dejlig fedt på den lækre måde«, siger Michael René.

De dufter også helt rigtigt, mener Runa Pihlmann, der samtidig fremhæver den tydelige kartoffelsmag:

»Jeg er ikke tvivl om, hvilken grøntsag de kommer fra«, siger hun.

Helt i orden er dog flere af de andre testede franske kartofler, f.eks. Lay's chips, der dog er i den dyre ende. Også en af de største klassikere på det danske chipsmarked, nemlig de franske kartofler af mærket Tafel, er hæderlige at hælde i fredagens chipsskål. Det var dem, der var blandt de første på markedet, da De Danske Spritfabrikker i Aalborg i 1959 begyndte at bruge deres kartoffelekspertise fra snapseproduktionen til også at fremstille såkaldte taffelchips.

De smager ifølge dommerne godt uden dog for alvor at gøre noget væsen af sig.

## FAKTA

### Sådan gjorde vi

**Politiken** bad to testdommere om at bedømme seks forskellige udgaver af franske kartofler købt i danske supermarkeder.

**Den ene dommer** er lektor i fødevidenskab Michael René, der underviser på Niels Brock og blogger om fødevarer og fødevarer kemi på Michaelrene.com.

**Den anden dommer** er Runa Pihlmann, der er madredaktør på Aller Media, hvor hun har ansvar for madnyheder og opskrifter, bl.a. i Femina og Spis Bedre. Hun har desuden en lang karriere som madskribent og madredaktør på forskellige medier bag sig.

**Dommerne blindsmagte** de seks forskellige chipsprodukter og vurderede smag, duft og udseende. Hver dommer tildelte hvert produkt mellem et og seks tjektegn. Det samlede antal tjektegn er gennemsnittet af dommernes karakterer rundet op. Har to produkter fået den samme karakter, er det billigste produkt placeret bedst i testen.



### Snack Day – Salted chips

**Købt i:** Lidl  
**Pris:** 10,75 kr.  
**Indhold:** 300 g  
**Kilopris:** 35,83 kr.



**Michael René:** »De lugter af papir. Den smager ikke af meget, så den kalder på noget cremefraiche med krydderi. Kun svagt saltet. Har en meget anderledes oliesmag end de andre«.

**Runa Pihlmann:** »Synes, de lugter af gammel olie, og de har en bitter eftersmag. Smagen bliver hængende i munden, men ikke på den gode måde. Det skal der en seriøst krydret dressing til at overdøve – eller en god sovs«.



### Snack Day – Organic Potato Chips

**Købt i:** Lidl  
**Pris:** 18,95 kr.  
**Indhold:** 125 g  
**Kilopris:** 151,60 kr.



**Michael René:** »De er meget tynde, men de har en fin knasende konsistens. Det passer meget godt til smagen, som ikke er for saltet. Dufter af olie. Er meget let saltet«.

**Runa Pihlmann:** »Er ikke hvinende salt, og de er ret små. Smagen forsvinder hurtigt i munden«.



### Grøn Balance – Øko – Kartoffelchips med havsalt

**Købt i:** Meny  
**Pris:** 21,95 kr.  
**Indhold:** 125 g  
**Kilopris:** 175,60 kr.



**Michael René:** »Der er bid i dem. Olien er meget speciel, meget sur. De er også meget glatte, og de smager meget af olie«.

**Runa Pihlmann:** »De ser meget varierede og lækre ud. Nogle er helt mørke, andre er lyse, og de krøller og bobler. Dufter helt mørkt. De er meget hårde, meget bastant konsistens. Meget bid i dem, men de smager enormt meget af olie – og olien river og er virkelig bitter«.